IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.A.S. DE FUSAGASUGÁ.

LEYDY ROCIO ZAMBRANO VIZCAYA

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

CONTADURÍA PÚBLICA

FUSAGASUGÁ

2018

IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.A.S. DE FUSAGASUGÁ.

LEYDY ROCIO ZAMBRANO VIZCAYA

Proyecto sometido como requisito parcial para optar al título de Contador Público.

DIRECTOR:

Carlos Eduardo Mogollón.
Contador Público.

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, ECONÓMICAS Y CONTABLES

CONTADURÍA PÚBLICA

FUSAGASUGÁ

2018

CARTA DE ACEPTACIÓN.

Los abajo firmantes certifican que han leído y aprueban el trabajo de grado titulado "IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN EN LA PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.A.S. DE FUSAGASUGÁ.", presentado por la estudiante LEYDY ROCÍO ZAMBRANO VIZCAYA, como requisito para lograr el título de Contador Público.

Jurado:	
	Firma del jurado
Jurado:	Firma del jurado

Director: CARLOS EDUARDO MOGOLLON

DEDICATORIA

Para mis hijos quienes son el motor, la fuerza de mi vida y por qué cada logro y escalón que he dado en mi vida es a razón de él, para mis padres, con todo mi cariño y amor porque son las personas que hicieron y sacrificaron todo en su vida para que pudiera lograr mis sueños.

AGRADECIMIENTOS

A Dios nuestro padre por darme las habilidades, conocimientos, sabiduría y templanza para que hoy mis sueños se hagan realidad; a mis padres por ser los formadores de mi carácter, por ese apoyo incondicional, por su amistad, consejos, ánimo y compañía en los momentos más difíciles de mi vida, a todas aquellas personas que con su ayuda han colaborado en la realización del presente trabajo monográfico. A los docentes, especialmente al profesor y amigo CARLOS EDUARDO MOGOLLON por la orientación, el seguimiento y la supervisión continúa del mismo, pero sobre todo por la motivación y el apoyo recibido a lo largo de estos años.

Al programa de Contaduría Pública y la Universidad de Cundinamarca por darme la oportunidad de estudiar y ser profesional.

Agradecer a algunas personas que hoy ya no están aquí conmigo; pero si en mis recuerdos y corazón, sin importar en donde estén quiero darles las gracias por formar parte de mí, por todo lo que me brindaron y por todas sus bendiciones.

A la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. por permitirme elaborar este proyecto, a su propietario y demás colaboradores de la organización.

A todos ellos, muchas gracias.

TABLA DE CONTENIDO

1.	INTRODUCCIÓN	10
2.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
:	2.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	12
3.	JUSTIFICACIÓN	12
4.	OBJETIVOS	14
	4.1 OBJETIVO GENERAL	
	4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
5.	,	
	5.1. MISIÓN	
,	5.2. VISIÓN	
;	5.3. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	16
(6. TECNOLOGÍA	18
(6.1 FICHAS TÉCNICAS MAQUINARIA	19
	6.1.1. Maquina formadora de achiras pequeña	
	6.1.2. Maquina formadora de achiras grande	
	6.1.3. Molino industrial	
	6.1.4. Batidora industrial	
	6.1.6. Selladora	
	6.1.7 Codificadora	
7.	MARCOS	26
	7.1. MARCO TEÓRICO	26
	7.1.1. DEFINICIÓN COSTO	26
	7.1.2. ELEMENTOS DEL COSTO	
	7.1.3.Costos indirectos de fabricación (CIF)	27
	7.2 MARCO NORMATIVO	31
8.	METODOLOGÍA	31
	8.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	31
	8.1.1. ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN	
	8.1.2. POBLACIÓN Y MUESTRA SUJETA AL ESTUDIO	32
9.	CONOCIMIENTO GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	32

9.1	PRODUCTO	. 32
9	2. REALIZACIÓN DEL PRODUCTO	33 34
10. A	ANÁLISIS DE LOS COSTOS	.35
10.	.1. DIAGNOSTICO	. 35
1	.2. IDENTIFICACIÓN DE LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO	36 37
	RECURSOS REQUERIDOS	
1 1 1	11.2. MATERIALES	49 49 49
12. F	RESUMEN	.50
	PARALELO EVENTOS OCURRIDOS ANTES, DURANTE Y AL FINALIZAR EL DYECTO	.53
14. (CONCLUSIONES	.56
15. F	RECOMENDACIONES	.58
16. F	REFERENCIAS	.60
17 /	ANEXOS	61

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Calculo del valor materia prima utilizada	36
Tabla 2. Calculo carga prestacional, parafiscales y apropiaciones	38
Tabla 3. Presupuesto para dotación	39
Tabla 4. Costo mano de obra supervisor	39
Tabla 5. Costo mano de obra Operario Preparación.	39
Tabla 6. Costo mano de obra Operario Moldeo	40
Tabla 7. Costo mano de obra Operario horneo-tosteo	40
Tabla 8. Costo mano de obra Operario Empaque	40
Tabla 9. Calculo de materiales Indirectos	41
Tabla 10. Calculo valor mano de obra Indirecta	41
Tabla 11. Calculo valor aproximado consumo servicios Públicos	42
Tabla 12. Calculo depreciación planta eléctrica	43
Tabla 13. Calculo depreciación hornos	43
Tabla 14. Calculo depreciación cuarta frio	44
Tabla 15. Calculo depreciación maquinas formadoras achiras	45
Tabla 16. Calculo depreciación selladora y codificadora	45
Tabla 17 Calculo total depreciación maquinaria por moje	46
Tabla 18 Presupuesto mantenimiento maquinaria año 2019	47
Tabla 19. Calculo otros Costos Indirectos de fabricación (CIF)	47
Tabla 20. Ficha técnica de costos estándar.	48

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1. Presentación del producto	61
Anexo 2. Presentación proceso de preparación	61
Anexo 3. Presentación proceso de moldeo	62
Anexo 4. Presentación proceso de horneo y tosteo	63
Anexo 5. Presentación proceso de empaque	64
Anexo 6. Presentación grupo de trabajo	65
Anexo 7. Presentación de la maquinaria	66
Anexo 8. Formatos sistema de costos por órdenes de producción	70
Anexo 9. Planilla asistencia capacitación	79

1. INTRODUCCIÓN

Los costos son el soporte de cada compañía, sirven como medida esencial en la toma de decisiones determinando la prolongación de la misma.

El presente proyecto está enfocado en los costos por orden de producción, en la Productora de Alimentos Ermita S.A.S identificada con NIT número 900.421.471.-7 de Fusagasugá, debido a que no utilizan ningún sistema de costos que ayuden a verificar si su precio de venta está cubriendo en su totalidad los costos, lo cual no permite tomar decisiones favorables y oportunas en aras del mejoramiento estructural y funcional de la empresa.

Por esta razón nace el deseo de realizar un diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, de corta ejecución y de muy bajo costo el cual está orientado de acuerdo a los lineamientos y objetivos que tiene trazados la empresa teniendo en cuenta que este les servirá como instrumento para calificar y examinar todas aquellas decisiones orientadas a evolucionar la empresa en un ambiente más competitivo.

El cálculo de los costos es de gran importancia en la planificación, pues conllevan a determinar el precio en el cual se debe ubicar en el mercado.

La monografía arroja grandes resultados en su ejecución, se implementaron formatos como: Ordenes de producción, hoja de costos, solicitud de compra, orden de compra, tarjetas de autocontrol de los inventarios en bodega, tarjeta de reloj, tarjeta de tiempos e inventarios de materias primas y producto terminado. Con los cuales van a complementar y a mejorar diferentes informes de producción hacia la gerencia.

Para la asignación del costo real del producto en la monografía desarrollada, se toma en base un moje de la referencia 120 gramos.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La productora de alimentos ermita S.A.S a la fecha no cuenta con un sistema de costos implementado, lo cual no le permite conocer con exactitud el valor de los costos generados en el desarrollo de la producción y la existencia real de los materiales. Por tal razón se está presentando algunas ausencias en la información financiera y contable, en las actividades operativas y productivas, realizadas para la elaboración de su producto.

Esta falta de información hace que en el momento de generar y presentar la situación financiera de la empresa no proyecte los resultados esperados; produciendo que se prorroguen todos aquellos procesos en los que se ven involucradas directamente la producción.

Por lo anterior se presenta a la gerencia y demás directivos la oportunidad de realizar el estudio para la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción, el producto se realiza por lotes y según especificaciones dadas por cada cliente las cuales están establecidas dentro de la solitud de orden de compra emitida por cada uno de ellos; proceso que le permitirá cumplir con los objetivos que tienen enmarcados en su visión, en la que se resalta ser la empresa líder en la fabricación de bizcochos de achiras, con gran reconocimiento en el territorio nacional, incursionando en los mercados altamente seleccionados por la calidad certificada de productos 100% naturales y finalmente permitirles ser más competitivos en el mercado, teniendo en cuenta la metodología del sistema de costos que se aplicará.

2.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Será que diseñar un estudio de costos por medio de órdenes de producción para la productora de alimentos S.A.S, es el instrumento necesario para determinar el costo real de la producción?

3. JUSTIFICACIÓN

La contabilidad de costos es el método de información por el cual podemos establecer el costo real para la elaboración de un producto.

Los costos pueden llegar a significar erogaciones y cargos asociados de los cuales están directamente relacionados con la adquisición y fabricación de productos por los cuales un ente económico obtendrá sus ingresos, es por esta razón que se llevó a cabo una exhaustiva exploración realizada con varios meses recopilando información suficiente acerca del producto producidos por la fábrica y por la que se ve la completa necesidad de determinar el costo unitario del proceso productivo mediante el sistema de costos por órdenes de producción teniendo en cuenta que dicha aplicación les permitirá establecer por separado el valor del costo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

La Productora de Alimentos Ermita S.A.S es una empresa dedicada a la compra de materia prima e insumos para la elaboración de productos típicos del Huila como lo son las achiras la cual lleva varios años en el mercado, posicionados como una de las mejores en la elaboración de dichos productos, cuenta una plata de producción la cual está debidamente dotada en la parte tecnológica y de recursos humanos.

Los costos en la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá ayudará a mantener un mejor control de sus recursos a través de la ejecución de un plan de costos que será establecido en este proyecto.

La finalidad de elaborar un estado de costos permite a la gerencia determinar el costo de inventarios de materias primas, productos terminados y demás que hagan parte de este paso contable.

Los costos se deben realizar de manera ordenada y metódica, para suministrar a los administradores una información veraz y oportuna, teniendo como resultado un producto con altos estándares de calidad.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un estudio de costos por medio de un sistema de órdenes de producción en la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

4.20BJETIVOS ESPECÍFICOS

- **4.2.1.** Reconocer las etapas de los procesos de producción.
- **4.2.2.** Identificar los elementos del costo utilizados en los procesos de fabricación.
- 4.2.3. Diseñar y dar a conocer documentos inherentes y relacionados con el proceso productivo para el manejo y control de los recursos; hoja de costos, consumo de materia prima, consumo de mano de obra, distribución y asignación de los costos indirectos de fabricación a la producción.
- **4.2.4.** Calcular el costo real de la producción.
- **4.2.5.** Capacitar al personal sobre los diferentes formatos implementados, como soporte y apoyo a la gestión para la toma de decisiones.
- **4.2.6.** Establecer ficha técnica de costos estándar
- **4.2.7.** Realizar un paralelo el cual permita establecer los eventos ocurridos antes, durante y al finalizar el proyecto.

5. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

La Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá es una empresa tradicionalmente reconocida por sus productos achiras del Huila, la cual inicia su actividad comercial y de producción en la ciudad de Neiva Huila desde 1986, hoy en día gracias a su expansión a nivel nacional, está ubicada estratégicamente, en el km 49 vía Bogotá - Fusagasugá la cual tiene como misión fabricar y comercializar bizcochos de achiras, con estándares de calidad, productos 100% naturales, con procesos de producción artesanalmente tecnificados y materias primas seleccionadas, que garantizan altos índices de aceptación para sus clientes y todos aquellos consumidores finales.

5.1. MISIÓN

Fabricar y comercializar bizcochos de achiras y de cuajada, con estándares de calidad internacional y productos 100% naturales, con procesos de producción artesanalmente tecnificados y materias primas seleccionadas, que garantizan altos índices de aceptación por nuestros clientes y todos aquellos consumidores finales.

5.2. VISIÓN

Ser la empresa líder en la fabricación de bizcochos de achiras, con gran reconocimiento en el territorio nacional e internacional, incursionando en los mercados altamente seleccionados por la calidad certificada de nuestros productos 100% naturales.

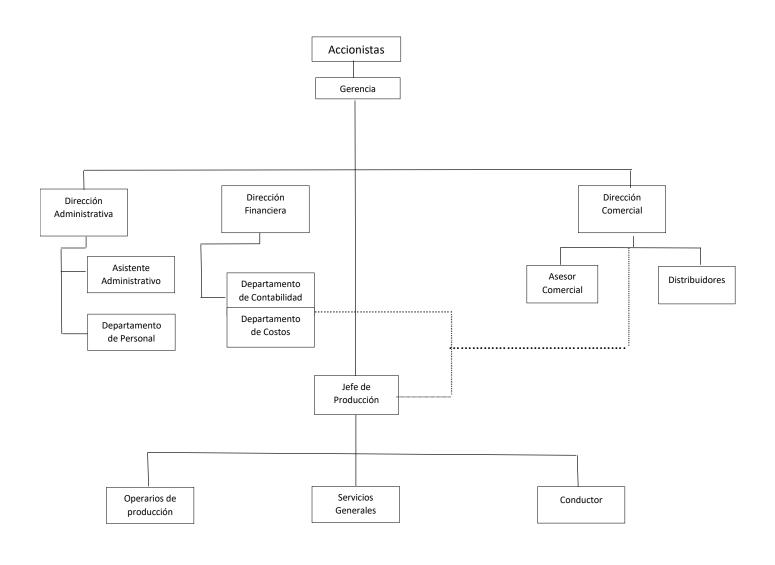
5.3. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

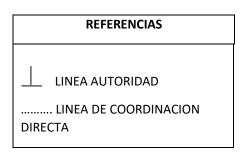
La Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá. Reconoce contar con una estructura organizacional no formalizada, lo cual ha contribuido al desconocimiento de autoridad y evasión de responsabilidades como también no les ha permitido determinar el mando de dirección, gestión, coordinación y vigilancia de cada una de los departamentos.

Se construyó un organigrama de carácter representativo y esquemático definiendo procesos, departamentos y áreas que la conforman; teniendo en cuenta el grado de superioridad y las responsabilidades que involucra a cada persona durante los procesos en la fábrica.

El presente organigrama cumple con características apropiadas y acordes con el desarrollo normal de la misión y visión de la misma, dentro de estas encontramos las siguientes:

- Es comprensible y sencillo de interpretar.
- Está bien diferenciado e integrado, esto quiere decir que los procesos de trabajo fueron establecidos de acuerdo al conjunto de labores desempeñada de acuerdo a la coordinación establecida en cada uno de los roles determinados por la Gerencia.





Fuente: implementado en el desarrollo de la monografía.

6. TECNOLOGÍA

Los equipos que emplea en la producción son:

- 1 selladora.
- 1 codificadora.
- 3 basculas.
- 2 hornos rotatorios.
- 1 batidora industrial.
- 1 picadora industrial.
- 1 molino industrial.
- 1 cuarto frio.
- 1 planta eléctrica referencia KTC 19 KVA.
- 2 máquinas formadoras

Los equipos que utiliza en la parte administrativa son:

- 2 computadores
- 2 impresoras
- 1 fax
- 1 modem.
- 1 celular.

6.1 FICHAS TÉCNICAS MAQUINARIA

6.1.1. Maquina formadora de achiras pequeña

ACHIR AS	PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.AS.	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTICO Y CORRECTIVO
HUILA	FICHA TECNICA DE LA MAQUINA FORMADORA DE ACHIRA PEQUEÑA	Versión 001
Realizado por: Yasmin forero	Aprobado por: Eduardo rojas	Fecha: agosto 2013

FABRICANTE	Madepan metálica	TENSIÓN	ocho de cuajada. 127-220 V	FECHA DE COMPRA:
MARCA MOTOR	siemens	REFERENCIA	RG030	NO REGISTRA
CORRIENTE	Monofásico	SERIO	N.A	
			 Revisión de desajustadas 	trica del equipo ubricantes edas de la misma e tornillos y parte:

Fuente: Jefe de Producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

6.1.2. Maquina formadora de achiras grande

Caland	PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.AS.	PREVENTICO Y CORRECTIVO
ACHIRAS HUILA	FICHA TECNICA DE LA MAQUINA FORMADORA DE ACHIRA GRANDE	Versión 001
Realizado por: Yasmin forero	Aprobado por: Eduardo rojas	Fecha: agosto 2013

		inde	8)	n del biscocho de achira
FABRICANTE	metálicas dussan (Neiva)	TENSIÓN	127-220 V	FECHA DE COMPRA:
MARCA MOTOR	siemens	TIPO	1RF3056-4YC41	NO REGISTRA
CORRIENTE	Monofásico	SERIO	004	- 57 - 40 KKKK
			velocidad. Revisión gen desoldarse, r etc.) Revisión de desajustadas	ubricantes ajuste del reductor de eral (piezas próximas a econstrucción del mismo

Fuente: jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

6.1.3. Molino industrial

Active 4S	Page 19th Tradeson		A DE ALIMENTOS ITA S.AS.	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTICO Y CORRECTIVO)
HUILA		FICHA TECNI	CA DEL MOLINO	Versión 001	
Realizado por:	Yasmin forero	Aprobado por:	Eduardo rojas	Fecha: agosto 2013	
DESCRIP	CIÓN FÍSICA	con capacida	d para picar hasta clusive un bloque	nstruido en acero inoxida un kilogramo de queso de queso mozzarella e	ро
FABRICANTE	-	TENSIÓN	_	FECHA DE COMP	RA
MARCA MOTOR	siemens	TIPO	1LA3BG090L 2,4	HP NO REGISTRA	
CODIGO	-	SERIE	-		
			Semanal: revisión Mensual: Revisión e Revisión d Revisión general Revisión desajustad	eléctrica del equipo de lubricantes de funcionamiento de tornillos y pa das in de daños en el molino	er

Fuente: jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

6.1.4. Batidora industrial

Cottobal January 19th Tradicion	PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.AS.	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTICO Y CORRECTIVO
HULLA	FICHA TECNICA DE LA BATIDORA	Versión 001
Realizado por: Yasmin forero	Aprobado por: Eduardo rojas	Fecha: agosto 2013

DESCRIPCIÓN FÍSICA capacidad				en acero inoxidable, con de queso por segundo o en el mismo tiempo
FABRICANTE	Crypto limited Lond england	ion TENSIÓN	220-440 V	FECHA DE COMPRA:
MARCA MOTOR	Siemens	TIPO	1al3n106-4 pr po 65455	NO REGISTRA
CODIGO	-	SERIE]
FOTO	DE LA MAQUINA		desechos de pr batidora Revisión del mo Revisión de la p Revisión de lub Revisión genera batidora en su de la misma)	civa ca del equipo a de objetos extraños o oductos en el interior de la otor vala y la olla

Fuente: Jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

6.1.5 Cuarto frio

Canada Ponte a Transcon	PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.AS.	PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTICO Y CORRECTIVO		
HUILA	FICHA TECNICA DEL CUARTO FRIO	Versión 001		
Realizado por: Yasmin forero	Aprobado por: Eduardo rojas	Fecha: agosto 2013		

DESCRIPCIÓN FÍSICA		Este equipo está totalmente construido en acero inoxidable con capacidad para picar hasta un kilogramo de queso po segundo o inclusive un bloque de queso mozzarella en e mismo tiempo					
FABRICANTE	-	TENSIÓN	E	FECHA DE COMPRA			
MARCA MOTOR	-	TIPO	-	NO REGISTRA			
CODIGO	-	SERIE	5				
				ón eléctrica del equipo ón del medidor			

Fuente: Jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá

6.1.6. Selladora

	ACHIR AS	alidad Philosoft Tradicion	PRO		A DE ALIMENTOS TA S.AS.	10000000	AN DE MANTENIMIENTO EVENTICO Y CORRECTIVO		
	HUILA		FICHA		DEL SELLADORA DE DLSA		Versión 001		
	Realizado por:	Yasmin forero	Aprobado por: Eduardo rojas				Fecha: agosto 2013		
+	DESCRIF	PCIÓN FÍSICA	cap	pacidad pa	ira picar hasta un k	ilogra	lo en acero inoxidable, con mo de queso por segundo rella en el mismo tiempo		
	FABRICANTE	maplas		TENSIÓN			FECHA DE COMPRA:		
	MARCA MOTOR	-		TIPO	-		NO REGISTRA		
	CODIGO	-		SERIE	150				
	> FOTO DE LA MAQUINA				Semanal: revisión Mensual: Revisión etc.) Revisión	IMIENTO desinfección general preventiva on eléctrica del equipo (cables on en general azo de lubricantes			

Fuente: Jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá

6.1.7 Codificadora

Cotated Strate 1 Traductor		PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.AS.			PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTICO Y CORRECTIVO		
HUILA	FICHA TECNICA DEL CODIFICADOR				Versión 001		
Realizado por:	Yasmin forero	Aprobado por: Eduar		as	Fecha: agosto 2013		
DESCRIP	CIÓN FÍSICA	capacida	ad par	a picar hasta un kilo	ogramo	n acero inoxidable, con de queso por segundo la en el mismo tiempo	
FABRICANTE	Maplas		TENSIÓN 220			FECHA DE COMPRA:	
MARCA MOTOR	•	TI	IPO	Rm7		NO REGISTRA	
CODIGO	SE	RIE	-				
0000				Diario: limpieza y de Semanal: revisión p Mensual: Pareisión de Revisión de R	reventi eléctric	va a del equipo	

Fuente: Jefe de producción Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.

7. MARCOS

7.1. MARCO TEÓRICO

7.1.1. DEFINICIÓN COSTO

Es el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios.

7.1.2. ELEMENTOS DEL COSTO

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

7.1.2.1. Materiales

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Materiales directos

Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto. (MD).

Materiales indirectos

Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos. (MI)

7.1.2.2. Mano de obra

Es el esfuerzo físico o mental empleado para la elaboración de un producto.

Mano de obra directa

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración. (MOD)

Mano de obra indirecta

Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto. (MOI)

7.1.3. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

Relación con la producción

Esto está intimamente relacionado con los elementos del costo de un producto y con los principales objetivos de la planeación y el control. Las dos categorías, con base en su relación con la producción son:

Costos primos

Son todos los materiales directos y la mano de obra directa de la producción.

Costos primos= MD + MOD

Costos de conversión

Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados, o sea la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Costos de conversión= MOD + CIF

Relación con el volumen

Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción, este se enmarca en casi todos los aspectos del costeo de un producto, estos se clasifican en:

Costos variables

Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, en tanto que el costo unitario permanece constante.

Costos fijos

Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante mientras que el costo fijo unitario varía con la producción.

Zeledón, P. V. (22 de 11 de 2004). Gestiopolis. Obtenido de Gestiopolis:

http://www.gestiopolis.com/manual-de-costos-basico/#pf2

Costos por órdenes de producción

En esta monografía se realizará un estudio de costos por órdenes de producción el cual radica, en abrir una hoja de costo por cada elaboración de un producto que se realice ya sea para algún pedido de un cliente o para mantenerlos en stock.

Órdenes de producción

Las ordenes de producción es aquel documento que se diligencia con la finalidad de describir la producción de un determinado producto y todas aquellas indicaciones acerca de la producción del mismo, estas se realizan en el preciso momento en que la venta está legalizada y aprobada por el personal encargado, este documento le

permitirá a la empresa en estudio a determinar la fecha en que el pedido será entregado y despachado.

Hojas de costos

Es un documento control donde se registra los costos de cada producción realizada el cual le permitirá a Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá.; determinar el valor de los costos de las materias primas utilizadas, mano de obra y costos indirectos de fabricación por cada orden de producción procesada; esta fue diseñada con la finalidad de suministrar toda aquella información que la gerencia requiere con respecto a cada una de las ordenes de producción realizada.

Solicitud de compra

Este formato le permitirá a la persona encargada de las materias primas en la empresa detectar la necesidad de reponer las materias primas existentes con el fin de identificar todas aquellas materias primas que se utilizaran en el proceso de producción.

Órdenes de compra

Este es un documento el cual se llevará a cabo en el momento en el que la solicitud de compra este aprobada por el gerente y/o persona encargada de autorizar cualquier las compras de materiales e insumos para la empresa, en este documento el proveedor encontrará la cantidad, descripción y precio de lo solicitado con el fin de que este sea preparado con anticipación y pueda ser despachado en las fechas requeridas por la fábrica.

Tarjeta de autocontrol en bodega

La tarjeta de autocontrol está diseñada específicamente para que la persona encargada de la bodega de materias primas y/o insumos describa la recepción y emisión de las materias primas con el propósito de tener un dato exacto de la cantidad de material disponible en bodega para la producción.

Requisición de materiales

Con el estudio a la implementación del sistema de costos en la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá. Se vio la necesidad de que todos los despachos de materias primas deben ser debidamente autorizados y legalizados mediante documentos dentro de los cuales se debe especificar el tipo, la cantidad y una u otra observación o detalle importante al momento de entregar cada uno de los materiales que se utilizaran para la producción de los productos fabricados por la empresa al igual la orden de producción en la que se transformaran los mismos. Para esto se llegó a la conclusión de implementar la nota de requisición de materiales.

Tarjetas de reloj

Existe una forma muy común en las empresas manufactureras para inspeccionar el tiempo de los operarios este es la tarjeta de reloj, es un medio que le facilita a los empleados como al empleador el verificar información como los tiempos de llegada, las horas de salida y horas extras o adicionales que obtengan semanalmente, es esta una de las falencias encontradas en el desarrollo de este estudio ya que no contaban con un sistema que arrojara realmente las horas laboradas por cada uno de ellos. La Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá. En su aspiración a mejorar la calidad de información decide implementar esta tarjeta con el fin de llevar un cómputo quincenal de las horas trabajadas de cada uno de sus empleados. Con este sistema de control la empresa obtiene que cada uno de los obreros cumpla con aquellos parámetros requeridos por la fábrica en cuanto a la jornada habitual de trabajo.

7.2 MARCO NORMATIVO

El Decreto 3075 de 1997 en el cual se dan a conocer los conceptos que se deben aplicar en la manipulación de toda materia prima, con el fin de regular toda actividad que genere un factor de riesgo para el consumo de alimentos.

Siendo el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos reconocida con la sigla INVIMA, el encargado de vigilar a toda entidad que realice cualquier actividad relacionada con el consumo final de alimentos, bien sea elaboración, empaque, rotulación entre otros.

Para una mayor información sobre el decreto se deja a disposición el link:

http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/norma1.jsp?i=3337

8. METODOLOGÍA

8.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

La monografía se realizó por medio del método de investigación descriptiva y analítica, teniendo en cuenta que el mismo se encierra en la sistematización de gestiones que van avanzando en el transcurso del proyecto.

8.1.1. ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN

- Análisis de los procesos
- Recolección de información
- Observación
- Ejecuciones
- Recomendaciones

8.1.2. POBLACIÓN Y MUESTRA SUJETA AL ESTUDIO

El estudio de un sistema de costos por órdenes de producción será implementado en la empresa Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá, con NIT 900.421.471-7 ubicada en el km 49 vía Bogotá - Fusagasugá, gracias a la colaboración en la parte administrativa de su gerente, representante legal, contador, jefe de producción y su equipo de operarios a cargo; personas a cargo de suministrar la información necesaria para la elaboración y desarrollo del presente proyecto.

Para la asignación del costo real del producto en la monografía desarrollada, se toma en base un moje de la referencia 120 gramos.

9. CONOCIMIENTO GENERAL DEL PROCESO PRODUCTIVO

9.1. PRODUCTO

La Productora de Alimentos Ermita S.A.S. de Fusagasugá. Es una empresa tradicionalmente reconocida por sus productos achiras del Huila, fabrica y comercializa bizcochos de achira en presentación de 120 gramos.

9.2. REALIZACIÓN DEL PRODUCTO

Para la elaboración del producto la empresa cuenta con cinco áreas de producción ya identificadas como lo son: Preparación, moldeo, horneo- tosteo, empaque- embalaje, y distribución.

9.2.1. Preparación



En esta área, el proceso consiste en mezclar toda la materia prima, donde es manipulada por una sola persona, se realiza un amasado durante un tiempo aproximado a doce minutos, se deja reposar por un par de minutos, en donde se da paso a la siguiente área de producción.

9.2.2. Moldeo



En este proceso se forman los bizcochos con la medidas y forma, trabajándolos tecnificada mente, en donde son necesarias dos personas (el que maneja la maquina

moldeadora y la persona quien recibe las latas) para la elaboración, luego son pasadas a un carro el cual los transporta a la siguiente etapa de la producción.

9.2.3. Horneo-Tosteo



Ya estando en la lata son pasados al horno a una temperatura de 250° aproximadamente por quince minutos, se retiran del horno, se dejan en las latas reposar por un tiempo determinado para empezar a armar el siguiente paso que es el tosteo para este procedimiento el horno se utiliza a una temperatura de 130°; se requieren dos personas para el manejo del horno.

9.2.4 Empaque y Embalaje



Este proceso inicia con la codificación de la fecha del lote y vencimiento del producto, se pesa y se empaca en las bolsas según la presentación, para el embalaje se utilizan cajas de cartón con una dimensión de 42 cm de ancho, 53 cm de largo y 23 cm de alto, y son colocadas en estibas con una extensión de 1.20 metros x 1 metro, en cada estiba

se ubican 24 cajas, para este proceso son requeridas la mano de obra de tres personas.

10. ANÁLISIS DE LOS COSTOS

10.1. DIAGNOSTICO

La Productora de Alimentos Ermita S.A.S., no maneja un sistema de costos que le permita establecer razonablemente el costo de fabricación de su producto; como soporte y apoyo de la administración para el control efectivo de los recursos consumidos en el proceso de producción.

No se realiza un control efectivo del tiempo en los procesos productivos, lo que origina en ocasiones retrasos en la fabricación del producto y por consiguiente demoras en la entrega del mismo.

Se detecta la falta de procedimientos y políticas claras de compras y consumo de materias primas que le faciliten a la administración tener el control en el manejo y uso de los recursos utilizados en los procesos productivos

En medio de su urgencia por determinar el estado real y actual de la empresa, determinan establecer la mirada sobre la vigilancia de sus recursos y el manejo de los costos como un dispositivo que se encuentre claramente relacionado con el proceso productivo y que sea parte de la descendencia de beneficios para la fábrica.

En la actualidad es totalmente beneficiario contar con un sistema de costos para lograr mantenerse en un mercado altamente competitivo el cual le genere rentabilidad y el cual también le permita responder con rapidez a las exigencias de cada uno de sus clientes.

La implementación de un sistema de costos por órdenes de producción le permitirá generar posibles reducciones en sus costos y ejercer más control de los mismos.

10.2. IDENTIFICACIÓN DE LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO

Para la identificación de los tres elementos de costos se diseñó una ficha técnica de costos estándar, en base a la elaboración de un "moje" referencia que maneja la empresa para su producción.

10.2.1. Materia Prima

- 16 Libras de sagú.
- 30 Libras de queso
- 20 huevos
- 1.400 Gramos de margarina
- 34 Gramos de sal.

De los cuales se aproxima una producción de 12.000 gramos de producto terminado.

Para calcular el costo de la misma se tomó en base a las facturas de compra aportadas por la entidad.

La tabla 1 Cálculo del valor de la materia prima utilizada.

COSTO DE LA MATERIA PRIMA UTILIZADA POR MOJE										
FECHA FACT	FACT N°	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR COMPRA X UNIDAD DE MEDIDA		VALOR TOTAL		
09-10-2018	17	xxxx	SAGU	16	LIBRAS	\$	3.850	\$	61.600	
10-10-2018	4872	xxxx	CUAJADA	30	LIBRAS	\$	4.500	\$	135.000	
10-10-2018	170	xxxx	MANTEQUILLA	1400	GRAMOS	\$	5	\$	7.154	
09-10-2018	4919	xxxx	HUEVOS	20	UNIDAD	\$	310	\$	6.200	
08-10-2018	154863	XXXX	SAL	34	GRAMOS	\$	0,93	\$	31,62	
TOTAL									209.985,62	

Fuente. Datos hallados en el desarrollo del presente proyecto.

Cabe anotar que por cada moje producido sale 1 caja de 50 bolsas referencia 120 gramos.

10.2.2. MANO DE OBRA

10.2.2.1. Mano de obra directa

La mano de obra involucrada en el proceso productivo son supervisor y los operarios situados en las cuatro áreas, preparación, moldeo, horneo-tosteo, empaque, laboran en un horario de 8:00 am a 5:00 pm, teniendo una hora de almuerzo, y 30 minutos de reposo divididos en 15 minutos en la mañana y 15 minutos en la tarde para cumplir cuarenta y ocho (48) horas en la semana, por día se elaboran 50 mojes.

El propietario de la empresa determina el salario de cada empleado según el cargo que desempeñe en la misma.

En la tabla 2: Calculo Carga Prestacional, parafiscales y apropiaciones.

En la tabla 3: Presupuesto de la dotación del año para los empleados, Es la misma cantidad para todos.

En la tabla 4: Costo mano de obra supervisor.

En la tabla 5: Costo mano de obra operarios área de preparación.

En la tabla 6: Costo mano de obra operarios área de moldeo.

En la tabla 7: Costo mano de obra operarios área de horneo-tosteo.

En la tabla 8: Costo mano de obra operarios área de empaque

Nota: Para determinar el costo por moje, partimos de que realizan 50 mojes en 8 horas laboradas, se divide 50 mojes / 8 horas = 6,25 mojes por hora y el valor de la hora se divide en 6.25 mojes por hora.

Tabla 2: Calculo Carga Prestacional, parafiscales y apropiaciones.

	CALCULO PARAFISCALES Y APROPIACIONES									
CARGO	SALARIO	PARAFISCALES 4%	APROPIACIONES 18,436%							
Supervisor	\$ 1.160.000	\$46.400	\$213.858							
Operario Preparación	\$ 871.000	\$34.840	\$160.578							
Operario Moldeo	\$ 781.242	\$31.250	\$144.030							
Operario Moldeo	\$ 781.242	\$31.250	\$144.030							
Operario horneo-tosteo.	\$ 1.000.000	\$40.000	\$184.360							
Operario Empaque	\$ 781.242	\$31.250	\$144.030							
Jefe de Producción	\$ 1.482.000	\$59.280	\$273.222							
Servicios Generales	\$ 781.242	\$31.250	\$144.030							

	CALCULO CARGA PRESTACIONAL											
CARGO	SALARIO	AUXILIO DE TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	VACACIONES 4,17%	PRIMA 8,33%	CESANTÍAS 8,33%	INTERÉS DE CESANTÍAS 1%	TOTAL PRESTACIONES				
Supervisor	\$ 1.160.000	\$ 88.211	\$ 1.248.211	\$ 48.372	\$ 103.976	\$ 103.976	\$ 12.482	\$ 268.806				
Operario Preparación	\$ 871.000	\$ 88.211	\$ 959.211	\$ 36.321	\$ 79.902	\$ 79.902	\$ 9.592					
Operario Moldeo	\$ 781.242	\$ 88.211	\$ 869.453	\$ 32.578	\$ 72.425	\$ 72.425	\$ 8.695	\$ 186.123				
Operario Moldeo	\$ 781.242	\$ 88.211	\$ 869.453	\$ 32.578	\$ 72.425	\$ 72.425	\$ 8.695	\$ 186.123				
Operario horneo-												
tosteo.	\$ 1.000.000	\$ 88.211	\$ 1.088.211	\$ 41.700	\$ 90.648	\$ 90.648	\$ 10.882	\$ 233.878				
Operario Empaque	\$ 781.242	\$ 88.211	\$ 869.453	\$ 32.578	\$ 72.425	\$ 72.425	\$ 8.695	\$ 186.123				
Jefe De Producción	\$ 1.482.000	\$ 88.211	\$ 1.570.211	\$ 61.799	\$ 72.425	\$ 72.425	\$ 8.695	\$ 186.123				
Servicios Generales	\$ 781.242	\$ 88.211	\$ 869.453	\$ 32.578	\$ 72.425	\$ 72.425	\$ 8.695	\$ 186.123				

Tabla 3. Presupuesto de la dotación

								COSTO	DOTACIÓ	N	PARA LOS	EMPLEA	DOS							
		Cami	sa		Panta	lón		Zapat	os		Delan	tal		Gori	о	1	Гарав	ocas		
	С			C			С			С										
	а			а			а			а				Cos			Cos		Costo	Costo
	n	Costo	Costo	n	Costo	Costo	n	Costo	Costo	n	Costo	Costo		to	Costo		to	Costo	Total	Total
Cargo	t	Unit.	Total	t	Unit.	Total	t	Unit.	Total	t	Unit.	Total	Can	Uni	Total	Can	Uni	Total	Anual	Mensual
Supervisor	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	37.200	240	85	20.400	389.100	32.425
Operario Preparación	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	37.440	240	85	20.400	389.340	32.425
Operario Moldeo	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	37.680	240	85	20.400	389.580	32.425
Operario Horneo	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	37.920	240	85	20.400	389.820	32.425
Operario Embalaje	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	38.160	240	85	20.400	390.060	32.425
Jefe de Producción	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	38.160	240	85	20.400	390.060	32.425
Servicios Generales	6	17.500	105.000	6	17.500	105.000	3	19.500	58.500	6	10.500	63.000	240	155	38.160	240	85	20.400	390.060	32.425

Tabla 4. Costo mano de obra Supervisor.

	COSTO MANO DE OBRA SUPERVISOR												
DÍAS LABORADOS E	N EL MES:		20										
HORAS LABORADAS	ORAS LABORADAS EN EL DÍA: 8												
HORAS LABORADAS	S EN EL MES:		160										
TIEMPO EN MINUTO	S PROCESO		30										
NOMBRE OPERARIO	SALARIO BASE	AUX TRANSPORTE	PRESTACIONES SOCIALES	DOTACIÓN	PARAFISCALES	APROPIACIONES	SALARIO TOTAL DEVENGADO	COSTO POR HORA MOD	COSTO X MOJE				
Supervisor	\$1.160.000	\$88.211	\$268.806	\$32.425	\$46.400	\$213.858	\$1.809.700	\$11.310	\$1.80				

Tabla 5. Costo mano de obra preparación.

	COSTO MANO DE OBRA PREPARACIÓN											
DÍAS LABORA	ADOS EN EL	MES:	20									
HORAS LABO	RADAS EN E	L DÍA:	8									
HORAS LABO	RADAS EN E	L MES:	160									
TIEMPO EN M	INUTOS PRO	CESO	30									
NOMBRE OPERARIO	SALARIO BASE	AUX TRANSPORTE	PRESTACION ES SOCIALES	DOTACION	PARAFISCALES 4 %	APROPIACIONES	SALARIO TOTAL DEVENGADO	COSTO POR HORA MOD	COSTO X MOJE			
XXXX	\$871.000	\$88.211	\$205.717	\$32.425	\$34.840	\$160.578	\$1.392.770	\$8.704	\$1.392			

Tabla 6 Costo mano de obra moldeo.

	COSTO MANO DE OBRA MOLDEO												
DÍAS LABORAD	OOS EN EL MI	ES:	20										
HORAS AL DÍA			8										
HORAS EN EL I	MES:		160										
TIEMPO EN MIN	IUTOS PROC	ESO	30										
NOMBRE OPERARIO	SALARIO BASE	AUX. TRANSPORTE	PRESTACIONES SOCIALES	DOTACIÓN	PARAFISCALES 4 %	APROPIACIONES	SALARIO TOTAL DEVENGADO	COSTO POR HORA MOD	COSTO X MOJE				
xxxx	\$781.242	\$88.211	\$186.123	\$32.425	\$31.250	\$144.030	\$1.263.281	\$7.895	\$1.263				
xxxx	\$781 242	\$88 211	\$186 123	\$32 425	\$31.250	\$144.030	\$1 263 281	\$7 895	\$1.263				

Tabla 7. Costo mano de obra horneo-tosteo.

	COSTO MANO DE OBRA HORNEO-TOSTEO												
DÍAS LABORADOS	S EN EL MES:		20										
HORAS AL DÍA:			8										
HORAS EN EL ME	S:		160										
TIEMPO EN MINUT	TOS PROCESO		20										
NOMBRE OPERARIO	SALARIO BASE	AUXILIO DE TRANSPORTE	PRESTACIONES SOCIALES	DOTACIÓN	PARAFISCALES 9 %	APROPIACIONES	SALARIO TOTAL DEVENGADO	COSTO POR HORA MOD	COSTO X MOJE				
XXXX	\$1.000.000	\$88.211	\$233.878	\$32.425	\$40.000	\$184.360	\$1.578.874	\$9.868	\$1.579				

Tabla 8. Costo mano de obra empaque

	COSTO MANO DE OBRA EMPAQUE												
DÍAS LABORADOS E	EN EL MES:		20										
HORAS AL DÍA:			8										
HORAS EN EL MES:			160										
TIEMPO EN MINUTO	S PROCESO)	60										
NOMBRE	SALARIO	AUXILIO DE	PRESTACIONES	,	PARAFISCALES	APROPIACIONES	SALARIO	COSTO	соѕто				
OPERARIO	BASE	TRANSPORTE	SOCIALES	DOTACIÓN	9 %	22,93 %	TOTAL DEVENGADO	HORA MOD	X MOJE				
	\$781.242	\$88.211	\$186.123	\$32.425	\$31.250	\$144.030	\$1.263.281	\$7.895	\$1.263				
XXXX	\$781.242	\$88.211	\$186.123	\$32.425	\$31.250	\$144.030	\$1.263.281	\$7.895	\$1.263				
XXXX	\$781.242	\$88.211	\$186.123	\$32.425	\$31.250	\$144.030	\$1.263.281	\$7.895	\$1.263				

Anotación: El valor correspondiente a las prestaciones sociales, parafiscales y apropiaciones se toma de la tabla 2, y dotación se toma en la tabla 3.

10.2.3. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Dentro de los costos indirectos de fabricación tenemos:

- Materiales Indirectos
- Mano de Obra Indirecta
- Otros Cif.

10.2.3.1. Materiales indirectos

Los materiales indirectos que se identificaron en la Productora de Alimentos Ermita S.A.S:

- Bolsa ref. 120 gr
- · Cajas de cartón.

En la tabla 9 Cálculo de materiales indirectos.

	COSTO DE LA MATERIALES INDIRECTOS UTILIZADOS POR MOJE-ACHIRA 120 Gramos											
FECHA FACT	FACT N°	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR COMPRA X UNIDAD DE MEDIDA	VALO	OR TOTAL				
18/09/2018	11994	XXXX	BOLSA	100	UNIDAD	\$41,27	\$	4.127				
10/10/2018	8300306819	XXXX	CAJA DE CARTÓN	2	UNIDAD	\$2.500	\$	5.000				
TOTAL \$												

Fuente. Datos hallados en el desarrollo del presente proyecto.

10.2.3.2. Mano de obra indirecta utilizada

Los empleados implicados en la mano de obra indirecta:

- Jefe de producción.
- Servicios generales.

En la tabla 10. Calculó el valor de la mano de obra indirecta

	COSTO MANO DE OBRA INDIRECTA												
DÍAS LABORADOS EN	I EL MES:		20										
HORAS AL DÍA:			8										
HORAS EN EL MES:			160										
NOMBRE OPERARIO	CARGO	SALARIO BASE	AUXILIO DE TRANSPORTE	PRESTACIONES SOCIALES	DOTACIÓN	PARAFISCA LES	APROPIA CIONES	SALARIO TOTAL DEVENGADO	COSTO POR HORA MOI	COSTO X MOJE			
XXXX	JEFE DE PRODUCCIÓN	\$1.482.000	\$88.211	\$339.099	\$32.425	\$59.280	191.878	\$2.192.893	\$13.705	\$2.192			
XXXX	SERVICIOS GENERALES	\$781.242	\$88.211	\$186.123	\$32.425	\$31.250	\$144.030	\$1.263.281	\$7.895	\$1.263			

Anotación: El valor correspondiente a las prestaciones sociales, parafiscales y apropiaciones se toma de la tabla 2, y dotación se toma en la tabla 3.

10.2.3.3. Otros CIF

Teniendo en cuenta que no es conveniente establecer directamente otros C.I.F. a las órdenes de producción, se realizara de manera proporcional la adjudicación de forma indirecta en cada una de ellas.

Entre otros costos indirectos de fabricación que se lograron encontrar en la Productora de Alimentos Ermita SAS fueron los siguientes y que en cierta parte afectan indudablemente la medida al costo de fabricación del producto.

Servicios públicos. (luz, agua y gas).

En la tabla 11. Calculó de un valor aproximado del consumo de los servicios públicos por moje elaborado.

	CALCULO PROMEDIO CONSUMIDO X MOJE EN SERVICIOS PÚBLICOS										
PERIODO (CONSUMO	SERVICIO	VALOR	N° DE	CANTIDAD DE MOJES	PROMEDIO DIARIO	PROMEDIO DE CONSUMO POR				
INICIA	TERMINA		CONSUMIDO	DIAS	ELABORADOS	CONSUMO	MOJE				
16/09/2018	15/10/2018	ENERGÍA	\$ 1.245.100	43	606	\$ 28.956	\$ 2.056				
15/09/2018	14/10/2018	AGUA	\$100.500	43	579,7	\$ 2.337	\$ 173				
10/09/2018	11/10/2018	GAS	\$2.530.000	20	319,7	\$ 126.500	\$ 7.914				

Depreciación de las maquinas

El método utilizado para hallar la depreciación de los activos involucrados en la producción fue el de línea recta, ya que principalmente este es el método más práctico de implementar, por lo que con este método el propietario supone que el activo que va a hacer depreciado sufre un deterioro constante con el tiempo.

Fuente. Información suministrada por el jefe de producción.

En la tabla 12. Calculó depreciación de la planta eléctrica.

	P	LANTA ELÉCTRICA K	TC 19 Kva	
		Depreciación		
Año	Depreciación	Acumulada	Valor Neto Libros	Año
1	1.218.000	1.218.000	10.962.000	2.011
2	1.218.000	2.436.000	9.744.000	2.012
3	1.218.000	3.654.000	8.526.000	2.013
4	1.218.000	4.872.000	7.308.000	2.014
5	1.218.000	6.090.000	6.090.000	2.015
6	1.218.000	7.308.000	4.872.000	2.016
7	1.218.000	8.526.000	3.654.000	2.017
8	1.218.000	9.744.000	2.436.000	2.018
9	1.218.000	10.962.000	1.218.000	2.019
10	1.218.000	12.180.000	0	2.020

En la tabla 13 calculó depreciación de los hornos.

	HORNO ROTATORIO					
Año	Depreciación	Depreciación Acumulada	Valor Neto Libros	Año		
1	3.920.000	3.920.000	35.280.000	2.010		
2	3.920.000	7.840.000	31.360.000	2.011		
3	3.920.000	11.760.000	27.440.000	2.012		
4	3.920.000	15.680.000	23.520.000	2.013		
5	3.920.000	19.600.000	19.600.000	2.014		
6	3.920.000	23.520.000	15.680.000	2.015		
7	3.920.000	27.440.000	11.760.000	2.016		
8	3.920.000	31.360.000	7.840.000	2.017		
9	3.920.000	35.280.000	3.920.000	2.018		
10	3.920.000	39.200.000	0	2.019		

	HORNO ARGENTAL FORMAT 1152						
Año	Depreciación	Depreciación Acumulada	Valor Neto Libros	Año			
1	3.795.000	3.795.000	34.155.000	2009*			
2	3.795.000	7.590.000	30.360.000	2.009			
3	3.795.000	11.385.000	26.565.000	2.010			
4	3.795.000	15.180.000	22.770.000	2.011			
5	3.795.000	18.975.000	18.975.000	2.012			
6	3.795.000	22.770.000	15.180.000	2.013			
7	3.795.000	26.565.000	11.385.000	2.014			
8	3.795.000	30.360.000	7.590.000	2.015			
9	3.795.000	34.155.000	3.795.000	2.016			
10	3.795.000	37.950.000	0	2.017			

En la tabla 14. Calculo depreciación del cuarto frio.

	CUARTO FRIO					
		Depreciación				
Año	Depreciación	Acumulada	Valor Neto Libros	Año		
1	16.000.000	16.000.000	144.000.000	2.011		
2	16.000.000	32.000.000	128.000.000	2.012		
3	16.000.000	48.000.000	112.000.000	2.013		
4	16.000.000	64.000.000	96.000.000	2.014		
5	16.000.000	80.000.000	80.000.000	2.015		
6	16.000.000	96.000.000	64.000.000	2.016		
7	16.000.000	112.000.000	48.000.000	2.017		
8	16.000.000	128.000.000	32.000.000	2.018		
9	16.000.000	144.000.000	16.000.000	2.019		
10	16.000.000	160.000.000	0	2.020		

Fuente. Información suministrada por el jefe de producción.

En la tabla 15. Calculo depreciación de maquina formadora de achiras.

	MAQUINA FORMADORA					
		Depreciación				
Año	Depreciación	Acumulada	Valor Neto Libros	Año		
1	1.760.000	1.760.000	15.840.000	2.011		
2	1.760.000	3.520.000	14.080.000	2.012		
3	1.760.000	5.280.000	12.320.000	2.013		
4	1.760.000	7.040.000	10.560.000	2.014		
5	1.760.000	8.800.000	8.800.000	2.015		
6	1.760.000	10.560.000	7.040.000	2.016		
7	1.760.000	12.320.000	5.280.000	2.017		
8	1.760.000	14.080.000	3.520.000	2.018		
9	1.760.000	15.840.000	1.760.000	2.019		
10	1.760.000	17.600.000	0	2.020		

En la tabla 16. Calculó depreciación selladora y codificadora.

	SELLADORA						
Año	Depreciación	Depreciación Acumulada	Valor Neto Libros	Año			
1	319.000	319.000	2.871.000	2.008			
2	319.000	638.000	2.552.000	2.009			
3	319.000	957.000	2.233.000	2.010			
4	319.000	1.276.000	1.914.000	2.011			
5	319.000	1.595.000	1.595.000	2.012			
6	319.000	1.914.000	1.276.000	2.013			
7	319.000	2.233.000	957.000	2.014			
8	319.000	2.552.000	638.000	2.015			
9	319.000	2.871.000	319.000	2.016			
10	319.000	3.190.000	0	2.017			

Fuente. Información suministrada por el jefe de producción.

	CODIFICADORA					
Año	Depreciación	Depreciación Acumulada	Valor Neto Libros	Año		
1	220.000	220.000	1.980.000	2.008		
2	220.000	440.000	1.760.000	2.009		
3	220.000	660.000	1.540.000	2.010		
4	220.000	880.000	1.320.000	2.011		
5	220.000	1.100.000	1.100.000	2.012		
6	220.000	1.320.000	880.000	2.013		
7	220.000	1.540.000	660.000	2.014		
8	220.000	1.760.000	440.000	2.015		
9	220.000	1.980.000	220.000	2.016		
10	220.000	2.200.000	0	2.017		

En la tabla 17. Depreciación por moje de la maquinaria.

ACTIVO	DE	CUOTA DE EPRECIACIÓN ANUAL	CUOTA DE DEPRECIACIÓN TRIMESTRAL	DIAS	CANTIDAD DE MOJES ELABORADOS ULTIMO TRIMESTRE AÑO 2018	_	MEDIO DIARIO PRECIACIÓN	PROMEDIO DE ISUMO POR MOJE
PLANTA ELÉCTRICA	\$	1.218.000	304500	53	816	\$	5.745	\$ 373
HORNO ROTATORIO	\$	3.920.000	980000	53	816	\$	18.491	\$ 1.201
HORNO ARGENTAL FORMAT 1152	\$	3.795.000	948750	53	816	\$	17.901	\$ 1.163
CUARTO FRIO	\$	1.600.000	400000	53	816	\$	7.547	\$ 490
MAQUINA FORMADORA DE ACHIRAS	\$	1.760.000	440000	53	816	\$	8.302	\$ 539
SELLADOR	\$	319.000	79750	53	816	\$	1.505	\$ 98
CODIFICADOR	\$	220.000	55000	53	816	\$	1.038	\$ 67
TOTAL DEPRECIACIÓN			60528	\$	3.931	\$ 64.459		

Fuente. Información suministrada por el jefe de producción.

Mantenimiento de las maquinas.

Para la Productora de Alimentos Ermita SAS es indispensable contar con un plan de mantenimiento de la maquinaria el cual le permite, dirigir e inspeccionar el mantenimiento preventivo de los activos tangibles con el ideal de prolongar la vida útil de cada uno.

En la tabla 18. Valores que la gerencia presupuesto para el año 2019 para mantenimientos de las maquinas.

PRESUPUESTO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LA MAQUINARIA X MOJE							
	PREVENTIVO		TOTAL	TOTAL	CANTIDAD DE	PROMEDIO	
ACTIVO	MANO DE OBRA	REPUESTOS	PRESUPUEST O TRIMESTRAL	PRESUPUEST O TRIMESTRAL	MOJES ELABORADOS ULTIMO TRIMESTRE AÑO 2014	PRESUPUESTO X MOJE	
PLANTA ELÉCTRICA	121.800	182.700	304.500	76.125	816	93	
HORNO ROTATORIO	392.000	588.000	980.000	245.000	816	300	
HORNO ARGENTAL FORMAT 1152	379.500	569.250	948.750	237.188	816	291	
CUARTO FRIO	160.000	240.000	400.000	100.000	816	123	
MAQUINA FORMADORA DE ACHIRAS	176.000	264.000	440.000	110.000	816	135	
SELLADOR	31.900	47.850	79.750	19.938	816	24	
CODIFICADOR	22.000	33.000	55.000	13.750	816	17	
TOTAL MANTE	3.208.000	802.000	5.713	983			

En la tabla 19. Cálculo del total de otros CIF.

CALCULO DE OTROS CIF					
FECHA SOPORTE	FACT N°	PROVEEDOR	DETALLE	PROMEDIO X MOJE	
		EMPRESA DE ENERGÍA	,		
15/10/2018	269394524-6	DE CUNDINAMARCA	ENERGÍA	2.056	
14/10/2018	58606	AGUAS DEL NORTE	AGUA	173	
	1896-1908-2062-2067-				
11/10/2018	2064-2216-1861	GAS SUPERIOR	GAS	7.914	
30/09/2018	TABLA N° 17	MAQUINARIA	DEPRECIACIÓN	64.459	
30/09/2018	TABLA N° 18	MANTENIMIENTOS	MANTENIMIENTOS	983	
TOTAL					

10. FICHA TÉCNICA COSTOS ESTÁNDAR.

En el proceso investigativo se realizaron diferentes hallazgos y cálculos con el fin de cumplir los objetivos trazados en el presente trabajo monográfico; para hallar el costo real de la producción de un moje de achira de la referencia sujeta al estudio, obteniendo los siguientes resultados.

En la tabla 20. Se realizó el cálculo costo de producción de un moje de achira referencia 120 gramos.

FICHA TÉCNICA COSTOS ESTÁNDAR Para elaborar un moje de Bizcocho de Achira Ref. 120 Gramos

1.	Materia Prima:			\$209.985
	Producto Cant. Costo Uni. Sagú 16Lb \$3.850 Cuajada 30 Lb \$4.500 Margarina 1.400Gr \$5 Sal 34 \$0,93 Huevos 20 \$310	V/r Total \$ 61.600 \$135.000 \$ 7.154 \$ 31,62 \$ 6.200		
2.	Mano de obra:			\$11.095
	Supervisor: Operario Preparación: Operario Moldeo: Operario horneo: Operario Empaque:	\$1.809 \$1.392 \$2.526 \$1.579 \$3.789		
3.	Costos Indirectos Fabricación	(CIF)		\$88.167
	Materiales Indirectos:		\$9.127	
	Bolsa 120 gramos: Caja de Cartón:	\$4.127 \$ <u>5.000</u>		
	Mano de Obra Indirecta:		\$3.455	
	Jefe de producción: Servicios Generales:	\$2.192 \$ <u>1.263</u>		
	Otros Cif:		<u>\$75.585</u>	
	Servicios Públicos (Agua): Servicios Públicos (Gas): \$	2.056 \$173 7.914 4.459 \$983		

COSTO ESTÁNDAR PARA UN MOJE DE BIZCOCHO DE ACHIRA:

\$309.247

11.RECURSOS REQUERIDOS

Los recursos utilizados para el desarrollo del proyecto monográfico fueron de tipo humano y de materiales:

11.1. HUMANO

La ejecución de este trabajo investigativo estuvo a cargo de Leydy Rocio Zambrano Vizcaya persona que lo lidero, y el equipo de trabajo de la Productora de Alimentos Ermita S.A.S y el asesor Carlos Mogollón docente quien fue designado por la Universidad de Cundinamarca sede Fusagasugá.

11.2. MATERIALES

Las herramientas materiales manejadas en la ejecución del proyecto:

11.2.1 Medios de cómputo y comunicación

- Un computador propio
- Una memoria USB- propio
- Un modem con acceso a internet suministrado por la empresa
- Un teléfono celular propio
- Una calculadora propio

11.2.2. OTROS ÚTILES DE PAPELERÍA

 Resma carta, lápices, esferos, borrador, tajalápiz, resaltadores, otros escritorios el cual será suministrado por la empresa.

11.3. FINANCIEROS

Para el completo desarrollo del trabajo se ejecutó trescientos cincuenta mil pesos m/cte. \$ 350.000 cte.

12. RESUMEN

.

La toma de decisiones para la Organización era un tema que para el año 2014 le generaba una gran incertidumbre, debido a que carecían de un sistema de cálculo de costos que le permitiera evidenciar y determinar el costo real de fabricación de su producto por lo que se determinaron los siguientes puntos importantes que permitieron desarrollar el resultado final.

Identificación el problema.

Buscar un modelo de costos que permita asignar adecuadamente los costos que fuera aplicable al desarrollo productivo de la empresa y que diera solución a la problemática reconocida. Se plantearon las alternativas y posibles soluciones en el modelo de costos elegido.

En el desarrollo del proceso de recolección de datos jugó un papel importante, todo el personal que se involucra directa e indirectamente en el proceso productivo, se determinó cuáles fueron los costos controlables e incontrolables por cada una de las áreas del proceso productivo.

Fue de gran importancia el compromiso que la alta Gerencia adquirió para con el desarrollo de la elaboración del sistema de costos, involucrando a cada uno de sus colaboradores con la implementación de una serie de formatos y demas documentación necesarios para el hallazgo y calculo real del costo final de

producción, fue decisión de la misma el implementar cada una de las recomendaciones dadas con el fin de mejorar cada uno de los procesos ligados a la producción conociendo el costo acorde a la realidad por cada orden de producción emitida.

En la evolución del presente proyecto se consideró que la aplicación del sistema de cotos por órdenes de producción es basada en los costos reales y bajo la característica del costeo tradicional, teniendo en cuenta que la producción de la empresa no se realiza en cadena, sino por la necesidad de cada uno de sus clientes la cual hace que estas se agrupen por lotes.

En la recolección de información se confirmó que existía un retraso en la información contable, debido a que no contaban con personal competente para realizar registros de cada una de los movimientos contables por lo que se sugiero la creación de un Departamento de Contabilidad como se visualiza en el organigrama sugerido en el presente proyecto, se evidencia que para finales del año 2017, la dirección de la empresa toma la decisión de integrar a su grupo de trabajo el departamento de contabilidad y contrato un profesional en el área, con el fin de mantener al día cada uno de los registros contables.

Con la finalidad de que la empresa controle la producción en cuanto a sus costos, se propone la adquisición de un software contable que se encargue de recopilar la información de las transacciones diarias. En el presente año la compañía toma la decisión de adquirir el programa WORLD OFFICE.

Actualmente se logró identificar que la debilidad que existía en la asignación del costo de la materia prima, se eliminó con la implementación del inventario sistematizado (KARDEX) el cual les ha permitido reubicar al producto el costo correspondiente y el control permitiéndoles determinar las materias primas utilizadas realmente en cada una de las ordenes de producción.

La adquisición de un reloj de ingresos y salidas de empleados determino la asignación de la mano de obra y el tiempo realmente utilizado en los procesos de cada una de las órdenes de producción.

La organización ha evidenciado un crecimiento en las ventas.

13. PARALELO EVENTOS OCURRIDOS ANTES, DURANTE Y AL FINALIZAR EL PROYECTO

OBJETIVO	ANTES	DURANTE	FINALIZACIÓN DEL PROYECTO
	Se encuentran	Se reconocen los	Están más
	establecidos unos	procesos productivos y	organizados,
	parámetros para la	se determina que el	permitiendo planear,
Reconocer las etapas	fabricación del	sistema de costos por	hacer, verificar y
de los procesos de	producto, pero	órdenes de producción	ejecutar de forma
producción.	desconocen por	es idóneo para la	adecuada el proceso
	completo el costo de	organización.	de producción.
	producción de cada		
	una de las etapas.		
	No se reconocen los	Se realiza la	La gerencia y
	tres elementos del	clasificación y se	empleados identifican
Identificar los	costo de su producto.	informa a la alta	los tres elementos que
elementos del costo	Ya que el concepto	gerencia la	componen el costo del
utilizados en los	que se tiene es: Todo	información necesaria,	producto.
procesos de	lo que se compra es	de la individualización	
fabricación.	parte del costo, no se	y de la importancia de	
	clasifica en gasto y	cada uno.	
	costo.		

Diseñar V dar а documentos conocer inherentes relacionados con productivo proceso para manejo el control de los hoia de recursos: costos, consumo de materia prima, consumo de mano de obra, distribución asignación de los costos indirectos de fabricación la а producción.

Carecen de registros que permitan el control y el manejo de los costos de producción.

La administración no maneja ningún tipo de registro y/o información que le permita establecer las bases para una correcta toma de decisiones.

Se diseña un modelo de formatos los cuales permiten mantener el control total de la producción.

Son de carácter informativos por cada orden o lote.

ANEXO
FORMATOS
IMPLEMENTADOS

La Organización reconoce la importancia de llevar un registro de cada de los uno procedimientos que componen el ciclo de producción, al igual facilita la obtención de información por cada lote de producto fabricado como también el destino final de cada uno de ellos.

Calcular el costo real de la producción.

No tiene se implementado un sistema de costos que permita saber con exactitud los costos incurridos en el de proceso fabricación.

Se diseña un sistema La de costos por órdenes code producción por realizando los cálculos la pertinentes a los tres de elementos del costo, be dando como resultado ne el hallazgo más y importante y redeterminante para la halla empresa como lo es costo de fabricación.

La importancia de continuar con este proceso ha permitido la mejor toma decisiones, beneficiándose con nuevas negociaciones mejorando sus relaciones comerciales haciéndolos más competitivos en el mercado nacional.

Capacitar al personal sobre los diferentes formatos implementados, como soporte y apoyo a la gestión para la toma de decisiones.

El personal desconoce por completo la finalidad de llevar registros para la programación y desarrollo del proceso de fabricación.

Se desarrolla un plan de capacitación para el encargado directo de la producción, conozca cómo se deben diligenciar los diferentes formatos implementados en el proyecto.

ANEXO 8.8
PLANILLA DE
ASISTENCIA A
CAPACITACION

Se evidencia la retroalimentación que el Jefe de Producción realizo con cada uno de los involucrados en el proceso productivo, como también la emisión de informes de producción a la alta gerencia.

14.CONCLUSIONES

- 1. En el presente trabajo monográfico se diseñó un sistema de costos por órdenes de producción el cual permitió a la Productora de Alimentos Ermita S.A.S, llevar un completo orden de las diferentes etapas vinculadas en el proceso de fabricación de su producto.
- 2. Se logró identificar cada uno de los elementos del costo involucrados en el proceso productivo.
- 3. Al diagnosticar el sistema de costos de la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. se determinó penetrar en el proceso productivo y administrativo con la finalidad de lograr generar informes para los directivos acerca de los costos utilizados en la producción, con el fin de tomar decisiones que conlleven a una competitividad en el mercado.
- **4.** En la ejecución del sistema de costo por órdenes de producción y los diferentes formatos establecidos se apoyó a la Productora de Alimentos Ermita S.A.S. a mantener organizada las áreas de producción.
- **5.** Se logró mostrar la realidad actual de la empresa y determinar por medio de la Gerencia elementos de control y medición.
- 6. Con los resultados obtenidos en el presente estudio sobre el valor del costo real de producción se determinó que el precio de venta del producto terminado es considerable para cada uno de sus clientes; lo cual le permitirá seguir incursionando en el mercado con un producto de excelente calidad y de muy buen precio.

7. La ejecución del presente proyecto permitió emitir a la Dirección informes veraces de sus costos, con el fin de mejorar la toma de dediciones para as lograr alcanzar el equilibrio anhelado por la Gerencia.

15. RECOMENDACIONES

- 1. La productora de Alimentos Ermita SAS deberá realizar un mayor control de las materias primas utilizadas, realizando compras de inventario prudenciales, con el fin de no afectar sus flujos de caja y espacios físicos en la bodega de almacenamiento.
- 2.Llevar un registro de costos diario ya que es sumamente importante y necesario tenerlo al día.
- **3**. Continuar aplicando todas o algunas de las indicaciones dadas en el presente proyecto con el fin de fortalecer el sistema de costos por órdenes de producción en la empresa.
- **4.** Extender el proceso de implementación de los sistemas de costos por órdenes de producción ya que esto le permitirá a la gerencia tener un mayor control e información más real sobre sus inventarios de materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; como también del valor real de sus productos terminados.
- **5.** Con el fin de mantenerse como una empresa altamente competitiva en el mercado en la producción y comercialización de sus productos deberá continuar con el diseño de costos por órdenes de producción implementado como un mecanismo fundamental aplicado desde el contorno administrativo con la adecuada asignación de los recursos utilizados para la fabricación de sus productos lo cual le permitirá a la dirección orientarse hacia el progreso de la misión y visión basadas en la eficacia y programación de actividades futuras.
- **6**. Es indispensable que a mediano plazo la empresa considere la necesidad de adquirir un software de costos que contenga un medio que genere órdenes de producción el cual le permitirá responder con agilidad en el mercado y así ser cada

día más competitivos en el mercado y adicional a esto le permitirá tomar decisiones en el momento preciso.

7. De acuerdo al crecimiento en ventas se deben elaborar nuevas políticas y/o la renovación de las existentes debido a que actualmente el mercado es cambiable.

16.REFERENCIAS

BIBLIOGRAFÍA:

- a) Oscar, g. & pedro, z. (). Contabilidad de costos (3 ed.). Colombia: Editorial Mc Graw Hill.
- b) Sandra, ch (2011). Sistema de Costos por Orden de Producción para la Empresa Industrias Acuña Itda. Colombia: Bucaramanga.
- c) Ángela, g (2013). Diseño e Implementación de un Sistema de Costos para Ecoeficiencia S.A. Colombia: Bogotá D.C.
- d) Blanca, b. & Martha b. (2014). Propuesta de Implementación del Sistema de Costos por Ordenes de Producción y Establecimiento de políticas de fijación de precios de la empresa Credeport S.A. de la Ciudad de Quito, provincia de Pichincha. Ecuador: Quito.
- e) Carlos, g. & Víctor j. (2011). Diseño e Implementación de un Sistema de Costos para la Clínica Guane. Colombia: Bogotá D.C.

WEB GRAFÍA:

- VENEGAS, H. V. (08 de ENERO de 2013). Obtenido de http://hectorvenegas.blogspot.com/2013/01/importancia-del-analisis-decostos-de.html
- Zeledón, P. V. (22 de 11 de 2004). *Gestiopolis*. Obtenido de Gestiopolis: http://www.gestiopolis.com/manual-de-costos-basico/#pf2
- INVIMA. (04 de NOVIEMBRE de 2009). INVIMA. Obtenido de https://www.invima.gov.co/index.php?option=com_content&view=article&id=484:decreto-3075-1997&catid=96:decretos-alimentos&itemid=2139

17.ANEXOS

ANEXO 1. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



ANEXO 2. PRESENTACION PROCESO DE PREPARACION









ANEXO 3: PRESENTACIÓN PROCESO DE MOLDEO.





ANEXO 4. PRESENTACION PROCESO DE HORNEO Y TOSTEO.





ANEXO 5. PREPARACION PROCESO DE EMPAQUE





ANEXO 6. PRESENTACION GRUPO DE TRABAJO



ANEXO 7. PRESENTACIÓN MAQUINARIA









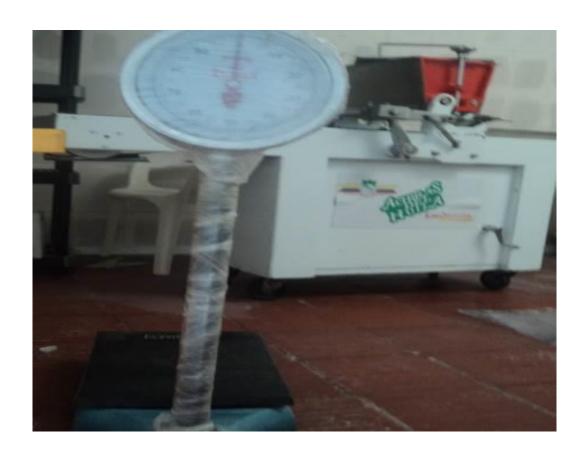














ANEXO 8. FORMATOS SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCION.

8.1 ORDEN DE PRODUCCIÓN

PRODUCTO	DRA DE ALIMEI		S.A.S
	NIT: 900421		
Calidad Control KM 49	9 VÍA BOGOTÁ -	FUSAGASUGÁ	
Calidad Sesde 1.986 Tradicion	CEL: 317640	1609	PRODUCTORA DE ALIMENTOS
ACHIRAS E-MAI	L:productoraern	nita@gmail.com	
			Ermita
HUILA			
			ORDEN DE
			PRODUCCION
			No
	ı		
CLIENTE:			
NIT:			
DIRECCION:			
FECHA:			
PRODUCTO	REFERENCIA	LOTE	CANTIDAD
PRODUCTO	REFERENCIA	LOTE	CANTIDAD
FECHA INICIO	FECHA DE T	ERMINCION	FECHA DE
			ENTREGA
OBSERVACIONES			
	JEFE DE PR		
	ELABA	RADO	



PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.A.S NIT: 900421471-7

KM 49 VÍA BOGOTÁ - FUSAGASUGÁ CEL: 3176401609





ORDEN DE PRODUCCION Nº 1545-1

CLIENTE: KOBA COLOMBIA SAS

*

NIT: 900276621 DIRECCION: FUNZA FECHA: 27-09-2018

PRODUCTO REFERENCIA LOTE CANTIDAD GRAMOS
ACHIRA 120 GRS 1545-1 1200000

FECHA INICIO	FECHA DE TERMINCION	FECHA DE ENTREGA
27/09/2018	28/09/2018	04/10/2018

SERVACIONES	,	

YASMINACION JEFE DE PREDUCCION

8.2 REQUISICIÓN DE MATERIALES

Achir. HUIL.	KM 49	RA DE ALIMENT NIT: 9004214; VÍA BOGOTÁ - F CEL: 3176401 productoraermi	71-7 USAGASUGÁ 609			RODUCTORA E ALIMENTOS
						CION DE RIALES
					No	
DESPACHAD FECHA: ORDEN DE P	O A: RODUCCION N°					
	DETALLE	CANTIDAD		OBSERV	/ACION	
EL	ABORO	REVI	SO		APR	ОВО

8.3 TARJETA DE RELOJ

	PROD	UCTORA DE ALIN	MENTOS ERMITA S.	A.S	
		NIT: 9004	21471-7	A	
(PAS)	K	M 49 VÍA BOGOT	Á - FUSAGASUGÁ	/ 6	PRODUCTORA
Calidad Desde 1,980 Tradi	ición	CEL: 3176	401609	\	DE ALIMENTOS
ACHIRA	S E-1	MAIL:productorae	ermita@gmail.com	V	Ermita
DEL_A	7				
	•				
			TARJETA DE	RELOJ	
			No		
NOMBRE:					
SEMANA DEL:			AL:		
SEMANA BEE			ALI		
ENTRADA	SALIDA	HRS JORNADA	HORAS EXTRAS	TOTAL	
ELABORO		REVISO		APROBO	

8.4 HOJA DE COSTOS

	4	PRODUC	TORA DE A	LIMENTOS	ERMITA S.	A.S	
P	PAS			004 <u>2</u> 1471-7			PRODUCTORA
Calidad Ziesa	de 1986 Tradición	KM	49 VÍA BOG				PRODUCTORA DE ALIMENTOS
				176401609			Ermita-
ACH	IR.AS	E-MA	AIL:producto	oraermita@	gmail.com	T	
H_{UI}^{DI}	LA						
							HOJA DE COSTOS
							Nº
							IN*
CLIENTE:					ORDEN DE	PRODUCCIO	N N°
PRODUCTO):				CANTIDAL		
PRESUPUES					PRECIO D	E VENTA:	
FECHA DE I						TERMINACIO	N:
MATE	RIAS		MANO E	DE OBRA		COSTOS INC	IRECTOS DE
	MAS		_	ECTA			CACION
FECHA	VALOR	FECHA	VR/HRA	N°/ HRS	VALOR	FECHA	PARAMETRO
TOTAL				TOTAL		TOTAL	
	RESU	IMEN			TAL		ARIO
				\$	-	\$	-
MATERIAS PI				\$	-	\$	-
MANO DE OE				\$	-	\$	-
COSTOS IDII	RECTOS DE I	-ABRICACIC)N	\$	-	\$	-
COSTOS DE				\$	-	\$	-
GASTOS DE				\$	-	\$	-
GASTOS ADN	MINISTRATIV	OS Y FINAN	ICIEROS	\$	-	\$	-
COSTOS DE	FABRICAC	ION Y MER	CADEO	\$	-	\$	-
				_			
UTILIDAD AF				\$		\$	
PRECIO VEN	1 A		-	\$	-	\$	-



PRODUCTORA DE ALIMENTOS ERMITA S.A.S NIT: 900421471-7 KM 49 VÍA BOGOTÁ - FUSAGASUGÁ CEL: 3176401609 E-MAIL:productoraermita@gmail.com



HOJA DE COSTOS Nº

CLIENTE: PRODUCTO: FECHA DE INICIO:

KOBA COLOMBIA SAS ACHIRA X 120 GRS 27--09-2018

ORDEN DE PRODUCCION Nº 1545-1 CANTIDAD 1200000 GRAMOS

PRECIO DE VENTA:

FECHA DE TERMINACION:

28/09/2018

MATERIA PRIMAS	_	MA	ANO DE OBRA DIRECTA	1		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
PRODUCTO	VALOR	Cargo	VR/HRA	Nº/ HRS	VALOR	PRODUCTO	PARAMETRO	
Sagu	3.080.000	Supervisor	11.306	8	90.450	Bolsa 120 gr	8127	
Cuajada	6.750.000	Operario Preparacion	8.700	8	69.600	Caja carton	250000	
Margarina	350.000	operario moldeo	15.788	8	126.300	mano obra indirecta	172750	
Sal	1.581	Operario Horneo	9.869	8	78.950	Otros cif	3779250	
Huevos	310.000	Operario Empaque	23.681	8	189.450			
TOTAL	10.491.581			TOTAL	554.750	TOTAL	4.210.127	

RESUMEN		TOTAL	UNITARIO
			\$ MANAGEMENT CONTROL OF THE CONTROL OF
MATERIAS PRIMAS	\$	10.491.581,00	\$ 104.915,81
MANO DE OBRA DIRECTA	\$	554.750,00	\$ 5.547,50
COSTOS IDIRECTOS DE FABRICACION	\$	4.210.127,00	\$ 42.101,27
COSTOS DE FABRICACION	\$	2	\$ -
GASTOS DE COMERCIALIZACION	\$		\$
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS	\$		\$
COSTOS DE FABRICACION Y MERCADEO	s	_	\$ 152.564,58
UTILIDAD APROXIMADA	\$		\$ 21.435,42
PRECIO VENTA	\$	-	\$ 174.000,00

8.5 SOLICITUD DE COMPRA

ACHIRAS DEL HUILA	KM 49 V	A DE ALIMENTO NIT: 900421471 ÍA BOGOTÁ - FU CEL: 31764016 roductoraermita	l-7 SAGASUGÁ 09	PRODUCTORA DE ALMENTOS Ermita SOLICITUD DE
				COMPRA
		I		N ₀
SEÑORES: SR.GERENTE Sirvase tramitar	la compra de los	siguientes prod	luctos:	
DESCRIPCION	STOCK IDEAL	SALDO ALA FECHA	CANTIDAD REQUERIDA	OBSERVACION
				+
ELABORO		REVISO		APROBO

8.6 ORDEN DE COMPRA

	PRODUCTOR/	DE ALIMENTOS	S ERMITA S.A	.S
		NIT: 900421471		
(PAS)		ÍA BOGOTÁ - FUS		A
Calidad Desde 1.986 Tradición		CEL: 317640160		PRODUCTORA
ACHIR AS	E-MAIL:p	productoraermita@	gmail.com	DE ALIMENTOS
HUILA				Ermita
606656				
				ORDEN DE
				COMPRA
				Nº
PROVEEDOR	:			
NIT:				
DIRECCION:				
FECHA:	1			
			DDECTO	_
CANT	REFERENCIA	DESCRIPCION	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL
			SUB TOTAL	
			IVA	
			TOTAL	
			10111	
OBSERVACI	ONES			
ELABORO		REVISO		APROBO
ELABORO		REVISO		APROBO

8.7 TARJETA AUTOCONTROL EN BODEGA

	PRODUC		IENTOS ERMITA S.	A.S			
		NIT: 9004			A		
Calidad 20 of Tradic			Á - FUSAGASUGÁ			RODUCTORA DE ALIMENTOS	
Serde 1.980		CEL: 3176				Ermita	
ACHIR A. DEL HUILA	E-MA	ALL:productorae	rmita@gmail.com			Ellina	
					TARIF	TA DE	
					AUTOCO	NTROL EN DEGA	
					No	ı	
FECHA	PRODUCTO	REFERENCIA	UNIDAD	(CANTIDADES		
ILCIIA	PRODUCTO REFERENCIA	DE MEDIDA	ENTRADAS	SALIDAS	SALDO		
ELABORO			REVISO			APROBO	

9. PLANILLA DE ASISTENCIA A CAPACITACION

PLANILLA DE ASISTENCIA A CAPACITACION

	DIDI	CIDO A							000	MES	ES	3			-
TEMA	DIKI	DIRIGIDO A:		OTAL AGO		NAME OF TAXABLE PARTY O		SEPT				СТ	33 55	NOV	/ \$
	DIRECTIVO	JEFE DE PRODUCCION		18	25	FIRMA	8	15	29	FIRMA	13	3 20	FIRMA	17 2	FRE
PRESENTACION ANTE LOS OPERARIOS Y DEMAS FUNCIONARIOS DE LA PLANTA DE PRODUCCION	х	x	3	х		Justin 3.			П	Younn			(April	•	10mg
RETROALIMENTACION EXCEL BASICO		х	2	x	X	V. EME				Jana	T	Ħ	Come	\vdash	Chroman
EL DIA DE HOY SE AUTORIZA SUMINISTRAR INFORMACION DE LA PRODUCCION COMO MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA Y DEMAS DATOS QUE LE SIRVAN PARA EL HALLAZGO DEL COSTO DE PRODUCIR UN MOJE DE ACHIRA DE LA REFERENCIA 120 GRS	х	х	2		x	the Fores				Min Min			Harming		Jan
ELABORACION DE FORMATOS DE ORDEN DE PRODUCCION- ORDEN DE COMPRA-REQUISICION DE MATERIALES-TARJETA DE CONTROL DE TIEMPOS-CONTROL EN BODEGA		х	2			/COMIN	×	x		(John			Joenn	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	domin
CAPACITACION DE DILIGENCIAMIENTO		×	2		Г	Berna.	1	X	X	MEN	A SK	H	(man)	\vdash	(Em
SE INFORMA A LA GERENCIA Y JEFE DE PRODUCCION EL AVANCE QUE SE HA TENIDO HASTA EL MOMENTO CON RESPECTO AL TRABAJO INVESTIGATIVO Y SE AUTORIZA LA TOMA DE FOTOGRAFIAS PARA LA PROXIMA VISITA	x	х	2			A STATE OF THE STA	1	×		Production of	MASS COLLEGE				No.
REINDUCCION DE DILIGENCIAMIENTO Y ACLARACION DE DUDAS SOBRE LOS FORMATOS IMPLEMENTADOS		x	2			1 Somm		х		() CEMB	x	П	(Jegrona)		
FOTOGRAFIAS		Х	1			JUBRIN:	+	1	X	OR MA	-	H	60m	+	(TOEMA)
SOLICITUD DE INFORMACION CON RESPECTO A FACTURAS DE COMPRA DE MATERIA PRIMA-MATERIAL DE EMPAQUE-NOMINAS-RECIBOS DE SERVICIOS PUBLICOS- FACTURAS DE COMPRA DE MAQUINARIA Y ENTRE OTROS		х	3			dren for			x	COM					Cosm
SE PRESENTAN INFORMES DE ALGUNOS HALLAZGOS ENCONTRADOS Y SUGIEREN REALIZAR DIVERSOS CAMBIOS TOMA DE FOTOGRAFIAS	* \$	х	2			STATE OF ALL				(asim	x		(JEW)	,	Commo
SE PRESENTA LOS DATOS HALLADOS EN EL PROCESO INVESTIGATIVO A LA GERENCIA Y JEFE DE PRODUCCION. E INFORME FINAL Y SE PACTA NUEVA REUNION	x	х	2			Jarma,				young		x	Young	x	Yamar

ASISTENCIA DE CAPACITACION EJECUTADO POR LEYDY ZAMBRANO